

DOSSIER CAMPANIA

Times square A fianco, Dario Cipollaro e Bruno Gilio (a destra) davanti al locale Pizzarte a New York. Sotto, Lorenzo Aragona del Fratelli la bufala



Regione da export Sempre più attiva la comunità di imprenditori campani nella Grande Mela

Partenopei a New York

Il rilancio anche grazie al nuovo sindaco Bill de Blasio, di origini beneventane come Lee Iacocca. Insegne e griffe nella ristorazione, nella moda e nell'alta tecnologia

Pizza e pasta, alta sartoria, ma anche alta tecnologia sono le «merci» da esportazione che da Napoli e dintorni stanno avendo successo in America. Dove il made in Italy campano vive un momento particolarmente fortunato anche grazie all'elezione a sindaco di New York di un italoamericano con radici nella provincia di Benevento. La mamma di **Bill de Blasio**, **Anna**, infatti, era nata a Sant'Agata de' Goti e lui ne parla con orgoglio. «Sant'Agata de' Goti fa parte del Sannio, un'area storicamente influenzata dai Longobardi, dove c'è un forte senso del lavoro, del sacrificio e del risparmio», fa notare **Berardo**

Paradiso, imprenditore nato lì 66 anni fa (per la precisione a Buonalbergo) e da oltre 30 anni negli Stati Uniti, dove opera con l'azienda International tool manufacturing. «Non a caso ha origini sannite uno dei più stimati ceo americani, **Lee Iacocca**».

Da gennaio si vedrà se il neosindaco della Grande Mela avrà una tempra da leader come Iacocca, che si era impegnato nella Chrysler oggi rilanciata da **Sergio Marchionne**. Intanto c'è da registrare la crescita delle iniziative di sapore campano negli States, fra le quali spicca quella che è frutto di una originalissima combinazione fra hi-tech e tradizione ovvero fra scienza e pizza:

Novarem, il primo incubatore di aziende italiane del biotech creato dal ricercatore napoletano **Antonio Giordano** e finanziato da **Mario Sbarro**, anche lui di origini napoletane e fondatore della catena di pizzerie omonima, una delle maggiori negli Usa e nel mondo.

NON & FOR PROFIT

Novarem funziona nel prestigioso University city science center di Filadelfia, e ospita già Isenet-Usa, spin-off di Isenet Italia, società milanese leader nella tecnologia Tma (Tissue microarray) con particolare attenzione alla ricerca sul cancro. «La prossima start-up in arrivo è Euroviron, nata a Napoli e specializzata nello sviluppo di test diagnostici per il cancro al cervello», racconta Giordano, 50enne, direttore e fondatore della Sbarro health

DOSSIER CAMPANIA

research organization (www.shro.org) oltre che professore di Patologia e oncologia all'Università di Siena. Dopo la laurea in Medicina a Napoli, Giordano aveva lavorato con il premio Nobel e fondatore della genetica **James Watson** ai Cold Spring Harbor Labs in Indiana. «Là ho capito le potenzialità della ricerca in America ed è nato il mio sogno di creare un'organizzazione italiana per la ricerca negli Usa», ricorda Giordano. «Ho bussato a molte porte e chi mi ha dato fiducia, nonostante avessi solo 28 anni, è stato Sbarro, che mi ha dato 1 milione di dollari e aiutato a materializzare il sogno». Ora la Shro è una delle istituzioni più citate nella ricerca oncologica e impiega una cinquantina di persone in gran maggioranza italiane. «Shro è non profit mentre, invece, Innovarem è for profit e vuole aiutare le start-up italiane con tecnologie biotech a venire negli Usa per trovare finanziatori, partner, clienti», precisa Giordano.

IL RIVALE AMICO

La prima pizzeria Sbarro aveva aperto nel 1956 a Brooklyn e la sua pizza è la tipica New York style, rotonda, sottile e larga da vendersi a spicchi e mangiarsi possibilmente camminando per strada. Da pochi anni, però, si sta affermando la



Allestimenti Due location di brand italiani a New York curati da Sinfonia group



pizza verace napoletana, grazie a una nuova ondata di giovani pizzaioli che hanno attraversato l'Atlantico portandosi dietro i forni a legna, la farina e le ricette doc. Il pioniere è stato **Michele Iuliano**, che nel 2004 ha aperto Luzo e ora è a capo di un gruppo di quattro locali a New York. Il *New York Magazine* aveva subito celebrato la pizza di Luzo come la più amata dai newyorkesi e da allora le pizzerie napoletane si sono moltiplicate, da Keste a Numero 28, da via Tribunali a San Matteo e Pizzarte, per citarne solo alcune.

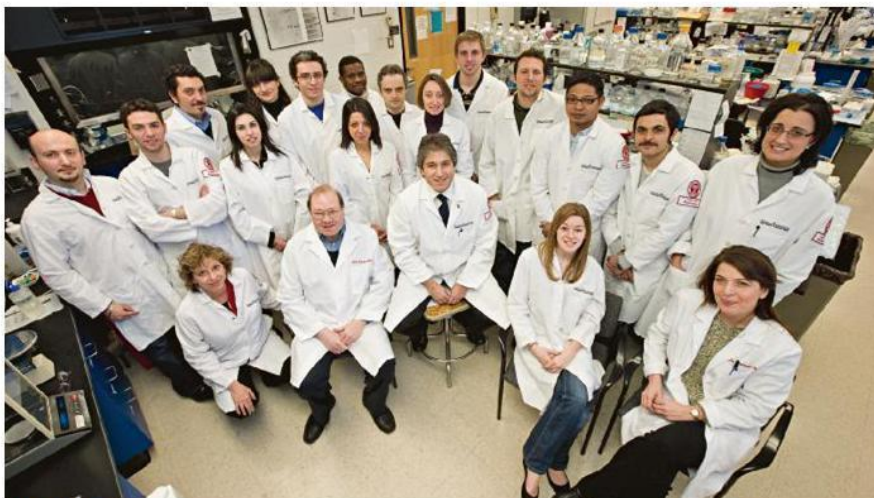
«Gli americani hanno scoperto la vera pizza napoletana ed è un boom che non solo fa circolare la cultura partenopea, ma trascina anche altri business», spiega **Bruno Cilio**, nato a Napoli 44 anni fa, avvocato fondatore dello studio internazionale Cilio & partners a Manhattan e co-fondatore anche di Pizzarte. «Per esempio la farina Antimo Caputo, prodotta a Napoli nell'impianto ultra tecnologico dell'Antico Molino Caputo, ha monopolizzato tutto il

mercato delle pizzerie in America: il suo distributore ha anche aperto una scuola per pizzaioli nel New Jersey di grande successo».

Non solo i singoli pizzaioli sono emigrati a cercare fortuna dalla Campania agli States, ma anche le maggiori catene italiane sono recentemente sbarcate a New York, con piani di espansione nel resto degli Usa: Rossopomodoro ha aperto un locale dentro Eataty, la mecca del made in Italy gastronomico sulla Quinta avenue; mentre Fratelli la bufala (Flb) ha acceso nell'Upper West Side l'insegna di un ristorante-pizzeria. «Stiamo guardandoci in giro per trovare altri possibili posti in città, ma intanto abbiamo già programmato le prossime aperture in Centro e Sud America, a Mexico City e Bogotà», racconta **Lorenzo Aragona**, 40 anni, napoletano diventato newyorkese nel '96, presidente e ceo sia di Flb Viktoria corp, la società che gestisce Fratelli la Bufala a New York, sia di Magna America, la holding che vuole sviluppare il brand Flb in tutto il continente. Nel dicembre 2011 Aragona, insieme all'architetto **Pierpaolo Martiradonna**, ha inoltre fondato Sinfonia group, specializzata nella progettazione e costruzione di progetti residenziali e commerciali, che conta fra i suoi clienti Geox, Dolce e Gabbana, Gucci, Natuzzi.

DUELLO DELLA PASTA

Sempre in campo alimentare, un prodotto campano che negli ultimi mesi è venuto alla ribalta è la pasta Garofalo, uno dei marchi più antichi di Gragnano. La scorsa primavera aveva lanciato la prima campagna di marketing negli States, gestita attraverso una pagina Facebook molto creativa. Poi, a settembre, è scoppiata la polemica sulle



Filadelfia Antonio Giordano con l'équipe di Sbarro health research organization



DOSSIER
CAMPANIA



Madison avenue I fratelli Giuseppe e Massimiliano Attolini. A destra, il loro negozio di New York

dichiarazioni politicamente scorrette di **Guido Barilla** sui gay e improvvisamente la Garofalo è diventata la beniamina degli americani che hanno deciso di boicottare la Barilla.

ALTA SARTORIA

Nel campo della moda e del lusso le due firme che portano lo stile napoletano negli Usa sono Kiton e Cesare Attolini, sartorie artigianali di alto livello. La prima realizza il 30% del fatturato totale sul mercato americano, dove ha aperto il primo negozio monomarca nel 2004 a

New York; ora ne ha anche a Las Vegas e Miami e progetta di aprirne altri tre, sotto la guida di **Antonio Paone**, 41 anni, nipote di **Ciro**, il fondatore dell'azienda. Dopo il crac di Lehman Brothers nel 2008 il fatturato di Kiton negli Usa era crollato del 50%, ma poi si è ripreso e l'anno scorso ha realizzato una crescita del 24% tornando ai livelli pre-crisi. Cesare Attolini ha aperto nel marzo 2012 sulla Madison avenue la sua prima boutique monomarca oltre a quella di Napoli e adesso sta guardando alle piazze di Los Angeles e Miami, spiegano i fratelli **Giuseppe** e

Massimiliano Attolini, rispettivamente 42 e 48 anni, che insieme gestiscono l'azienda fondata dal nonno, mentre il padre **Cesare** a 81 anni è ancora attivo nel controllo di qualità della produzione. «Siamo molto soddisfatti dell'esperienza newyorkese perché abbiamo già raggiunto gli obiettivi di vendita che ci eravamo posti per il terzo anno», dice Giuseppe. «Vogliamo crescere guardando al futuro, ma sappiamo di dover stare fedeli alle nostre radici artigianali di classe per non cadere mai nella volgarità».

Maria Teresa Cometto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

